



# EMBRIZZO

## Traubenkombucha mit Hibiskus & Hagebutte

### T R O C K E N

Unser leicht prickelnder und erfrischender Traubenkombucha eignet sich mit seiner eleganten Aromenvielfalt und seinem trockenen Charakter besonders gut als Aperitif, Cocktailpartner und als Speisenbegleiter – vor allem zu Gemüse, Fisch und Geflügel. Er passt auch hervorragend zur Brennesselsuppe und stark gewürzten Gerichten. Auch alleine genossen ist der Embrizzo eine belebende Alternative zu Alkohol.

Die Grundlage für dieses Getränk stellen die Trauben aus den gutseigenen Bioweingärten dar: Grüner Veltliner, Merlot und Zweigelt. Eine Neukreation war erforderlich, um aus ihrem Saft ein schmackhaftes und trockenes Getränk zu fermentieren. Zunächst wurde der Most zu Wein vergoren, um den hohen Zuckergehalt der Trauben zu reduzieren, und anschließend entalkoholisiert. Der alkoholfreie Wein wurde im nächsten Schritt wieder mit Traubensaft angereichert, damit die Kombucha-Fermentation stattfinden konnte.

Das Aromaspektrum aus dem natürlichen Kombucha-Prozess wird durch die Zugabe von Holunderblüten, Brennessel, Schafgarbe, Zitronenmelisse, Ringelblume, Malve, Hagebutte und Hibiskus erweitert und mit Mühlviertler Hopfen abgerundet. Um die feinen und frischen Aromen von Kombucha, Kräutern, und Hopfen bestmöglich zu bewahren, wird das Getränk ohne künstliche Konservierungsstoffe oder Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt.

**Zutaten:** entalkoholisierter Wein (Trauben\*, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid), Traubensaft\*, Kombuchakultur\*, Hopfen\*, Hibiskus\*, Hagebutte\*, Holunderblüten\*, Zitronenmelisse\*, Kamille\*, Brennessel\*, Ringelblume\*, Blaue Malve\*, Schafgarbe\*, Kohlensäure; Konservierungsstoff: Glykolipide;

*\* biologisch, bzw. aus biologischem Anbau*

**Empfohlene Trinktemperatur:** 10–12°C

**Trinkreife:** 2025

.....

Maximilian Hardegg: „Ich freue mich sehr über diese wirklich gelungene Weinalternative, die wir nach der bei uns auf Gut Hardegg häufigen Vogelart Goldammer mit dem lateinischen Namen ‚*Emberiza citrinella*‘ benannt haben.“

Unser Weingut ist Teil des namhaften Guts Hardegg im nördlichen Weinviertel. Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt haben hier seit jeher einen hohen betrieblichen und kulturellen Stellenwert. Sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider. Unser Motto: *Gelebte Artenvielfalt.*

